



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Kuzu kuşbaşı et  
Tereyağı  
Kuru soğan  
Havuç  
Pirinç  
Su

Kuşbaşı etler pişirilir. Bir tencerede soğan kavrulur ve tereyağı eklenir. Küçük küçük doğranmış havuçlar da eklenir ve karıştırılır. Önceden temizlenmiş ve yıkanmış pirinçler ilave edilerek su katılır ve pişirilir.

Not: Kahramanmaraş geleneğinde Acem pilavı yeni evlenen çiftin evlerine bereket getirmesi için yapılır. Ayrıca yemek damat evinin de zenginliğinin göstergesidir. Yöre halkı tarafından özel günlerde yapılan bir yemektir. Yemeğin geçmişi yıllar öncesine dayanıyor. Şair-i Azam Abdülhak Hamit Tarhanın "Finten" adlı eserinin yayımlanması vesilesi ile son halife Şehzade Abdülmecit Efendinin 10 Kasım 1916 tarihinde Bağlarbaşı'nda verdiği yemeğin menüsünde Acem pilavı da bulunuyor. Yemek çoğunlukla anneden kız çocuğuna aktararak sürdürülüyor. Eskiler bu yemeğin tadının tahta kaşıkla veya yufkayla ayrı tabaklara alınmadan yenildiğinde daha lezzetli olduğunu söyler.

